

創作料理

鹿児島県を代表する素材を
オリジナル創作料理で堪能。



Go To Eat
対象店舗



忘新年会

2020
11/1日
2021
1/31日
キャンペーン

おもてなしコース

- ◆ぶえん饅頭のカルパッチョ〜ガーリック風味〜
- ◆いろいろきのことベーコンのサラダ〜シソ風味〜
- ◆フライゴボウ ◆焼き枝豆 ◆豚ホルモンのピリ辛炒め
- ◆若鶏モモ肉のコンソメ煮・旬野菜添え
- ◆茶美豚肩ロース肉の味噌焼き
- ◆ガーリックチャーハン

計8品 **2,500円** (税込)

コース料理にプラス 飲み放題

【メニュー】
生ビール、芋焼酎、ワイン、カクテル、
果実酒、ソフトドリンク

・2時間 生ビール1人1杯 **1,500円** (税込)

・2時間 **1,800円** (税込)

※1組のお客様全員が対象となります。

追加でもう逸品

+500円

- 茶美豚バラ肉の天ぷら〜柚子はん酢風味〜
- 若鶏モモ肉のカツサラダ
- きびなごの明太子チーズグラタン
- スナッPEndウときのこのオリーブオイル炒め
- 鶏肉のホイル包み焼き〜きのこ風味〜

+1,000円

- 黒豚ヒレカツ2枚
- 黒牛肉の鉄板ステーキ・オニオン添え
- 鹿児島黒牛の陶板焼き
- 鹿児島黒牛のローストビーフ
- 黒豚ロース肉のステーキ〜ジャスルソース〜

お好みのメニューで お酒を楽しむ飲み放題プラン

※単品料理ご注文のお客様に限ります。

【メニュー】
生ビール、芋焼酎、ワイン、カクテル、果実酒、ソフトドリンク

・1.5時間 生ビール1人1杯 **1,600円** (税込)

・1.5時間 **1,800円** (税込)

・2時間 生ビール1人1杯 **2,000円** (税込)

・2時間 **2,200円** (税込)

※1組のお客様全員が対象となります。

郷土料理

地元の食材をふんだんに使用した、なつかしい故郷の味をお楽しみください。



郷土料理 齊彬

- ◆お造り三種盛り (鯛・鰹・黒牛ローストビーフ)
- ◆きびなごとキクラゲとスナップエンドウの南蛮風
- ◆フライゴボウ
- ◆いわし骨ごとさつま揚げ
- ◆里芋田楽
- ◆黒豚ヒレカツ
- ◆黒豚とんこつ
- ◆鹿児島黒牛の陶板焼き
- ◆じゃこ飯

※季節食材については時期により一部変更になります。

計9品

4,000円 (税込)



郷土料理 篤姫

- ◆お造り三種盛り (鰹・カンパチ・荷)
- ◆こなみずきの煮込み
- ◆フライゴボウ
- ◆豆腐入りさつま揚げ
- ◆里芋とスナップエンドウの天ぷら
- ◆黒豚トントロのやわらか煮
- ◆黒豚しゃぶしゃぶ小鍋立て
- ◆鶏飯

※季節食材については時期により一部変更になります。

計8品

3,000円 (税込)

コース料理にプラス
飲み放題

【メニュー】
生ビール、芋焼酎、ワイン、カクテル、
果実酒、ソフトドリンク

・2時間
生ビール 1人1杯 1,500円 (税込)

・2時間 1,800円 (税込)

※1組のお客様全員が対象となります。

新型コロナウイルスの感染予防対策に取り組んでおります。

当店で の取組み	定期的な徹底した 手指除菌と店内消毒	空調による 店内換気	自宅および 出勤時の検温	お客様へ のお願い	咳や発熱など、 風邪の症状のある 方の入店制限	ご来店時の検温	入店時・退店時の こまめな手指消毒
勤務中の マスク着用	消毒液の設置	マスクケースの 設置	食器類の 個別提供	お食事中以外の マスク着用	他のお客様との 距離の確保 (ソーシャルディスタンス)	回し飲みの禁止	トレイによる 金銭の受渡し

1F・2F
食のオアシス
郷土料理&地もの創作料理



〒892-0844 鹿児島市山之口町3-12 tel.099-216-1800

■営業時間
昼/ 11:30~14:00 夜/ 17:30~23:00 (オーダーストップ 22:00)
(オーダーストップ 13:30) ※日・祝は 22:00 閉店 (オーダーストップ 21:00)
定休日 毎月第3日曜日・連休時は最終日 FAX 099-216-1802
詳細につきましては、お手数ではございますが、営業時間も含め店舗へお問い合わせくださいませ。

